Juho na mejo!

Joanna Urbańska

200 g čičerike

200 g rdeče leče

1 korenček

2 stebla navadne zelene

2 stroka česna

500 g paradižnikove omake

6-7 suhih datljev

2 l jušne osnove

2 žlice oljčnega olja

1 žlica limetinega soka

1 ½ žlice posušenega ingverja

0,12 g žafrana

2 žlički rimske kumine

1 žlička cimeta

sol, poper

Čičerko oplaknite, jo prelijte s hladno vodo in pustite namakati čez noč. Naslednji dan dodajte malo soli in kuhajte, dokler se ne zmehča. Odcedite. V ponvi segrejte 2 žlici olivnega olja, dodajte sesekljan česen, na kocke narezano korenje, drobno narezano navadno zeleno, kumino, ingver in cimet. Med mešanjem nekaj časa pražite, nato pa prestavite v lonec. Prilijte jušno osnovo in dodajte žafran, oprano rdečo lečo, drobno narezane datlje in paradižnikovo omako. Kuhajte, dokler se sestavine ne zmehčajo. Dodajte kuhano čičerko in začinite z limetinim sokom, soljo in poprom. Juho lahko delite z družino, prijatelji in nepoznanimi in mislite nato, da nekaterim je takšna juha mogoče rešila življenje.

Zupa na granicę, ki se lahko prevede kot "juho na mejo", je ljudska iniciativa, ki je nastala leta 2021 kot odziv na humanitarno krizo na poljsko-beloruski meji. Iniciativo sestavlja skupina ljudi, ki izražajo svojo **solidarnost** za ljudi na poti in aktiviste preko kuhanja in priprave hrane. Skupina se je angažirala tudi pri nudenju pomoči begunkam iz Ukrajine leta 2022, med drugim s pripravo sendvičev.

Kuhanje je del naše vsakdanjosti, hkrati pa tudi lahko "izziva domnevno nevtralni, nekulturni jezik neoliberalne ekonomije" (Sutton 2013: 346). Torej lahko priprava in deljenje hrane v določenih kontekstih postane subverzivna praksa namenjena spreminjanju sistema, ustvarjanju skupnosti in vključevanju vanjo. Kuhanje hrane je vedno politično delovanje – ne samo v ekonomskem smislu, ampak predvsem v družbenem (Ivačič 2019). Tudi v iniciativi Zupa na granicę gre za izzivanje diskriminatornega sistema, ki ločuje ljudi na "nas" in "njih", "zakonitih" in "nezakonitih". Priprava hrane za migrante, ki so opisovani in obravnavanji kot nečloveška bitja, nasprotuje dehumanizirajočim diskurzom in migrante simbolično vključuje v družbo (kot ljudi, ki imajo človeške potrebe in kot goste, s katerimi se lahko deli svojo hrano). Zaradi dejstva, da je juha brezplačna, Zupa na granicę postaja subverzivna tudi z ekonomskega vidika.

Poleg enostavne potešitve lakote, hrana tudi lahko vzbuja pozitivne asociacije in občutke. V enem izmed priljubljenih časopisov sem prebrala, da je juha tudi simbol skrbi in gostoljubja ter da brez nje ne obstaja pravo "poljsko kosilo", ker "v juhi niso le hranila, temveč tudi ljubezen in posebna moč" (Bosacka 15. 11. 2021). Torej bi lahko rekli, da kuhanje juhe za ljudi na meji ni samo izraz solidarnosti, ampak tudi gostoljubja.

Predstavljanje migrantov kot gostov je prisotno v številnih pripovedih. Vendar ta način mišljenja povzroča težave,

ker jih spremeni v pasivne prejemnike pomoči, saj morajo sprejeti kakršnokoli gostoljubje, ki jim je ponujeno (Rozakou 2012: 573). Poleg tega, uporaba diskurza gostoljubja briše razlike med pravicami (npr. do hrane) in velikodušnostjo ter ustvarja hierarhijo (Rosello 2001). Obenem pa so gostoljubne prakse več kot le diskurz – so konkretni dogodki in dejanja, ki lahko nasprotujejo represivnim **migracijskim režimom** (Lipovec Čebron et al. 2020), kar se lahko vidi v primeru kuhanja juhe za ljudi na poti.

Zupa na granicę je zapletena – sicer ljudska pobuda, akt upora proti migracijskim režimom in pomemben del humanitarne pomoči, vendar pa hkrati tudi utrjuje problematične dihotomije med "gosti" in "gostitelji". Na primer tako, da prostovoljce opominja, da morajo pripravljati obroke, ki »nimajo preveč tujega okusa za naše goste«. Tradicionalne poljske jedi (kot so juha iz rdeče pese ali juha iz kislih kumaric ter *bigos* – jed iz kislega zelja) niso dobrodošle. Obstaja več razlogov zato – kisla hrana ni le težko prebavljiva, ampak je za nekatere tudi odvratna. Kisanje, kot način konzerviranja hrane, je v nekaterih delih sveta nepoznano (npr. v severni Afriki) in zato je okus kisle zelenjave lahko neprijeten ali celo odvraten (Gosenca et al. 2016: 144). Juhe ne smejo tudi vsebovati mesa, testenin, riža, mleka (in drugih mlečnih izdelkov), rastlinskih napitkov (razen kokosovega mleka), pa tudi ne zelenjave, ki zlahka fermentira, torej brokolija, cvetače, kolerabe, bučk in **čebule**.

Kuhanje juhe ima dve glavni pravili: juha mora biti lahka in hranljiva. Upoštevanje teh pravil je pomembno, saj ljudje, za katere se jo pripravlja, pogosto niso jedli več dni. Nekateri so za več mesecev obtičali v začaranem krogu med obema mejama. Poljski mejni policisti izvajajo **pušbeke** v Belorusiji, kjer je skoraj nemogoče najti hrano ali vodo (le včasih jo je mogoče kupiti od beloruskih mejnih policistov po zelo visokih cenah). V pričevanjih migrantov se pojavljajo spomini o tem, kako so v obupu poskušali piti vodo iz listov in luž (Łopat 17. 11. 2021). Nekateri se tudi odločijo piti vodo iz okoliških mokrišč, ki so prav tako element **oborožene pokrajine**, vendar nefiltrirana voda iz mokrišč hitro povzroči drisko in bruhanje, kar vodi le v nadaljnjo dehidracijo. Zato mora biti juha preprosta - vodena, topla, enostavna za deljenje, lahka in hranljiva. V različnih mestih jo kuhajo različni ljudje v različnih kuhinjah. Nato se vsaj trikrat pasterizira, potem se zbere in pripelje do meje. Nato se segreje, nalije v termovke in odnese v **gozd**. Šele tam se jo poje.

> Štiri osebe sedijo na robu gozda, obkrožene z drevesi in trstičjem, ki pleše v vetru. Fant položi svojo spalno vrečo na tla in vztraja, da se dekleti usedeta nanjo. Dekleti vzameta termovko s toplo juho in jo nalijeta v papirnate skodelice. Fanta jesta in se smejita. "To je okus kot doma," rečeta, čeprav je dom oddaljen tisoče kilometrov. Morda je dom samo okus po topli hrani (ne beljakovinskih bonbonih ali ribah iz konzerve), skuhani posebej *zanje, in posedanje v gozdu na sončen dan? Mogoče gre samo za občutek, da je nekomu* mar (Terenski zapiski Urbańska 2023).
>
> 5. 6. 2024.

Literatura

Bosacka, Katarzyna. 15.11.2021. “Bosacka: Gotujemy "Zupę na granicę", pożywną, bez mięsa. Ciężkostrawna zaszkodzi komuś, kto nie jadł od kilku dni.” https://www.wysokieobcasy.pl/wysokie-obcasy/7,53667,27806622,zupa-na-granice-lukaszenka-winien-niech-zdychaja-nie-chodzi.html

Gosenca, Karmen, Ajda Jelenc, Marjeta Keršič Svetel in Uršula Lipovec Čebron. 2016. “Prehrana, kultura in zdravstvena oskrba”. U *Kulturne kompetence in zdravstvena oskrba. Priročnik za razvijanje kulturnih kompetenc zdravstvenih delavcev.* Uršula Lipovec Čebron, ur. Ljubljana: Nacionalni inštitut za javno zdravje, 143-149.

Ivačič, Maja. 2019. *Skupnostno kuhanje v avtonomnih prostorih.* Magistrsko delo. Fakulteta za socialno delo, Univerza v Ljubljani.

Lipovec Čebron, Uršula, Eva Fekonja in Tina Ivnik. 2020. “Criminalized Hospitality. The case of Velika Kladuša”. *Glasnik Etnografskog Instituta SANU* 68/2: 397-418.

Łopat, Joanna. 17.11.2021. “Opowieść Syryjki z granicy: Żuliśmy ziarna kukurydzy, byle czuć coś w ustach. Wodę piliśmy z liści. Polaków się baliśmy.” https://wyborcza.pl/duzyformat/7,127290,27813700,opowiesc-syryjki-z-granicy-zulismy-ziarna-kukurydzy-byle-czuc.html

Rosello, Mireille. 2001. *Postcolonial Hospitality. The Immigrant as Guest*. Stanford: Stanford University Press.

Rozakou, Katarina. 2012. “The Biopolitics of Hospitality in Greece. Humanitarianism and the Management of Refugees”. *American Ethnologist* 39/3: 562-577.

Sutton, David. 2013. “Introduction. Food and Contemporary Protest Movements”. *Food, Culture & Society* 16/3: 346-348.

Bilješke

Tekst je napisan u okviru kolegija Suvremene migracije, državljanstvo i etničke manjine Uršule Lipovec Čebron i

Dagmar Nared na Odsjeku za etnologiju i kulturnu antropologiju Filozofskog fakulteta u Ljubljani.